22.001 Pizza s kuracím mäsom a zeleninou
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	5,00	5,00	7,00	7,00	9,00	9,00	12,00	12,00
olej	0,80	0,80	1,00	1,00	1,20	1,20	1,40	1,40
droždie	0,24	0,24	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
vajcia	8	0,40	12	0,60	16	0,80	20	1,00
cukor kryštálový	0,15	0,15	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
mlieko	3,50	3,50	4,50	4,50	5,50	5,50	7,50	7,50
soľ	0,10	0,10	0,10	0,10	0,20	0,20	0,25	0,25
cibuľa	0,60	0,42	1,00	0,85	1,50	1,28	2,00	1,70
šampiňóny sterilizovaný b .n.	1,00	1,00	1,50	1,50	1,80	1,80	2,00	2,00
brokolica čerstvá	1,00	1,00	1,50	1,50	1,80	1,80	2,00	2,00
kukurica sterilizovaná b. n.	1,00	1,00	1,50	1,50	1,80	1,80	2,00	2,00
kečup jemný	1,50	1,50	2,00	2,00	3,00	3,00	3,50	3,50
kuracie prsia	3,50	3,50	4,50	4,50	5,50	5,50	6,50	6,50
syr tvrdý	1,00	1,00	1,50	1,50	2,00	2,00	3,00	3,00
korenie pizza	0,02	0,02	0,05	0,05	0,07	0,07	0,10	0,10
hmotnosť porcie v g	140		210		260		330	

Receptúra

Výrobný postup

Z časti vlažného mlieka, cukru, rozdrobeného droždia pripravíme kvások. Cibuľu očistíme pokrájame, speníme na časti oleja, pridáme umyté, zomleté kuracie prsia, soľ a dusíme do mäkka. Múku preosejeme, pridáme cukor, soľ, vajcia, vykysnutý kvások, olej, vlažné mlieko a vypracujeme vláčne cesto. Vykysnuté cesto rozdelíme na diely, ktoré rozvaľkáme na pláty hrubé asi 1 cm, preložíme na vymastený plech, potrieme kečupom, posypeme korením pizza, obložíme vychladnutou zmesou uduseného mäsa, sparenej brokolice, kukurice, pokrájaných šampiňónov. Pečieme vo vyhriatej rúre, 20 minút pred dopečením posypeme strúhaným syrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	Vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1688	405	20,31	12,6	0,0	50,1	1,5	177,5	2,1	0,069	0,1	0,2	12,8	0,0
B	2322	557	27,47	16,7	0,0	70,7	2,1	254,0	2,8	0,103	0,2	0,3	19,2	0,0

C	2935	704	34,59	20,7	0,0	90,5	2,7	330,3	3,5	0,130	0,2	0,3	23,3	0,0
D	3761	903	44,17	26,3	0,0	117,5	3,5	464,3	4,3	0,166	0,2	0,4	26,3	0,0